

2018年 6月1日 [金] - 8月31日 [金]

要予約 2日前まで

※お引渡しは、随時毎日行っております。



桃李 夏のオードブル (桃)

10,800円 直径44cm (4~5人前)

- ・蟹爪の揚げ物
- ・豚肉と小海老の春巻
- ・蕪入り焼き饅頭
- ・海老の翡翠焼き餃子
- ・海老と鱈の海鮮焼売
- ・黄金豚コースと海老の焼売
- ・海老と帆立のチリソース煮
- ・黒香酢豚
- ・真鯛の蒸し物 シーフードソース
- ・牛スペアリブの黒胡椒炒め

桃李 夏のオードブル (梅)

5,400円 39×27.5cm (2~3人前)

- ・クラゲの冷菜
- ・パイ貝
- ・飯蛸の紫蘇レモン風味
- ・海老の艶煮
- ・海老と烏賊のチリソース煮
- ・黄金豚コースと海老の焼売
- ・花びら焼売
- ・海老と蕪の翡翠餃子
- ・真鯛の蒸し物 シーフードソース
- ・ズワイ蟹の天ぷらと焼き帆立貝の酢味噌仕立て
- ・黒香酢豚
- ・牛スペアリブの黒胡椒炒め



ふかひれ姿煮(1枚)
大 6,500円
小 3,000円



・五目ふかひれスープ
・蟹肉とふかひれスープ
(1名様) 1,500円
※2名様より承ります



四川風緑色ザーサイ
(150g) 650円



叉焼饅頭



桃饅頭

(6個入り:冷凍) 1,100円

オードブルと
一緒に
どうぞ